# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## VUESTRA SEGURIDAD Y LA DE LOS DEMÁS ES MUY IMPORTANTE

Este manual y el propio aparato contienen advertencias de seguridad, que se deben leer y seguir en todo momento.



Este es el símbolo de peligro, relativo a la seguridad, que advierte a los usuarios de riesgo para ellos u otras personas. Todas las advertencias de seguridad están precedidas del símbolo de peligro y de los términos siguientes:




**Indica una situación de riesgo que, si no se evita, provocará lesiones graves.**




**Indica una situación de riesgo que, si no se evita, puede provocar lesiones graves.**

Todas las advertencias de seguridad ofrecen detalles concretos del riesgo existente e indican la manera de reducir el peligro de lesiones, daños y descarga eléctrica derivados del uso incorrecto del aparato. Siga atentamente las instrucciones que se indican a continuación:

- El aparato se debe desconectar de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier tarea de instalación.
- La instalación y el mantenimiento deben estar a cargo de un técnico cualificado, según las instrucciones del fabricante y de conformidad con la normativa local. No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que esté específicamente recomendado en el manual de instrucciones.
- Es obligatorio conectar a tierra el aparato.
- El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para conectar el aparato, una vez instalado en su alojamiento, al suministro eléctrico.
- Para que la instalación cumpla la normativa sobre seguridad, se debe utilizar un interruptor seccionador multipolar con un espacio de contacto mínimo de 3 mm.
- No emplee tomas de corriente múltiples ni cables alargadores.
- No tire del cable de alimentación eléctrica del horno para desenchufarlo.
- Después de la instalación, los componentes eléctricos no deben ser accesibles para el usuario.
- No toque el aparato con partes del cuerpo mojadas ni lo utilice estando descalzo.
- Esta unidad se ha diseñado exclusivamente como aparato doméstico para cocinar. No se permite ningún otro uso (por ej.: la calefacción de habitaciones). El fabricante declina cualquier responsabilidad por los daños producidos por un mal uso del aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de experiencia y conocimientos acerca del mismo, salvo que primero hayan recibido la supervisión o instrucción debida de la persona responsable de su seguridad.
- Las partes accesibles del aparato pueden calentarse mucho durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados del aparato y se los debe vigilar para asegurarse de que no juegan con él.
- Durante y después del uso, no toque las resistencias ni las superficies interiores del aparato, ya que existe riesgo de sufrir quemaduras. Evite que el aparato entre en contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes se hayan enfriado lo suficiente.
- Al final de la cocción, tenga cuidado al abrir la puerta del aparato, y deje salir gradualmente el aire o vapor caliente antes de acceder al horno. Cuando la puerta del horno está cerrada, el aire caliente sale por la abertura situada sobre el panel de mandos. No obstruya dichas aberturas.
- Utilice guantes para horno al sacar las bandejas y los accesorios, teniendo precaución de no tocar las resistencias.
- No coloque material inflamable dentro o cerca del horno ya que: si lo enciende por descuido, se puede incendiar.
- No caliente ni cocine en el horno alimentos en envases o recipientes cerrados. El envase podría explotar debido a la presión que se acumula en el interior y dañar el aparato.
- No utilice recipientes de materiales sintéticos.
- El aceite y la grasa sobrecalentados pueden arder con facilidad. Tenga precaución cada vez que cocine alimentos ricos en grasas o aceite.
- No desatienda el aparato al freír alimentos.
- Si utiliza bebidas alcohólicas para cocinar (por ej. ron, coñac, vino), recuerde que el alcohol se evapora a temperaturas altas. Por lo tanto, es posible que el vapor de alcohol llegue a las resistencias eléctricas y se inflame.

## Eliminación de aparatos domésticos

- Este aparato está fabricado con materiales reciclables o reutilizables. Deséchelo de conformidad con las normas locales sobre eliminación de desechos. Corte los cables de alimentación para que no se puedan utilizar de nuevo.
- Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.

# INSTALACIÓN

- Después del desembalaje, comprobar que el horno no se haya dañado durante el transporte y que la puerta cierre perfectamente. En caso de problemas, contactar con el revendedor o el Servicio de Asistencia al Cliente.
- Para prevenir daños se recomienda separar el horno de la base de poliestireno no antes del momento de la instalación.
- El horno no se debe instalar en combinación con una placa de cocción.

## PREPARACIÓN DE LA UNIDAD DE ALOJAMIENTO

- Los muebles de cocina en contacto con el horno deben ser resistentes al calor (al menos 90 °C).
- Realice todas las tareas de corte del armario antes de instalar el horno en el alojamiento y retire por completo todas las astillas y partículas de madera.
- Después de la instalación, el fondo del horno no debe ser accesible.
- Para que el aparato funcione correctamente, no obstruya la separación mínima entre la superficie de trabajo y el borde superior del horno.

## CONEXIÓN ELÉCTRICA

Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de datos del aparato coincide con la tensión de la red. La placa de datos se encuentra en el borde frontal del horno (visible con la puerta del horno abierta).

- La sustitución del cable de alimentación (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 $mm^2$) debe llevarla a cabo un electricista profesional. Póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado.

## RECOMENDACIONES GENERALES

### Antes del uso:

- Quite las protecciones de cartón, la película protectora y las etiquetas adhesivas de los accesorios.
- Saque los accesorios del horno y caliéntelo a 200 °C durante aproximadamente una hora para eliminar el olor de la grasa protectora y los materiales aislantes.

### Durante el uso:

- No coloque objetos pesados sobre la puerta, ya que podrían dañarla.
- No se apoye sobre la puerta ni cuelgue objetos del asa.
- No cubra el interior del horno con papel de aluminio.
- No vierta agua en el interior del horno caliente; podría dañar el revestimiento esmaltado.
- No arrastre ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que puede dañar el revestimiento esmaltado.
- Compruebe que los cables eléctricos de otros aparatos no rocen las partes calientes del horno ni queden atrapados por la puerta.
- No exponga el horno a los agentes atmosféricos.

# CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

## Eliminación del embalaje

El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje (♲). No arroje el material de embalaje en el medio ambiente, elimínelo de acuerdo con la normativa local vigente.

## Eliminación del producto

- Este aparato está marcado de acuerdo con la Directiva 2002/96/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
- La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.
- El símbolo que figura en el producto, o en los documentos que lo acompañan, indica que no deberá tratarse como un desecho doméstico y que se deberá trasladar a un centro de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

## Ahorro de energía

- Precaliente el horno sólo si se especifica en la tabla de tiempos de cocción de la receta.
- Utilice fuentes de horno lacadas o esmaltadas oscuras, ya que absorben mejor el calor.
- Apague el horno 10/15 minutos antes del tiempo de cocción fijado. Los alimentos que requieren una cocción prolongada se siguen cocinando después de que se apague el horno.

# DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

- Este horno está preparado para entrar en contacto con alimentos, es conforme con la normativa europea (CE) n.1935/2004 y se ha diseñado, fabricado y comercializado de conformidad con las normas de seguridad de la Directiva sobre “Bajo Voltaje” 2006/95/CE (que sustituye a 73/23/CEE y siguientes enmiendas), los requisitos de protección de la directiva “EMC” 2004/108/CE.

# GUÍA PARA SOLUCIONAR PROBLEMAS

## El horno no funciona:

- Controle que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado.
- Encienda el horno para comprobar si se ha solucionado el problema.

## La puerta no se abre:

- Encienda el horno para comprobar si se ha solucionado el problema.
- **Importante:** durante la función de autolimpieza, la puerta del horno no se abre. Espere a que se desbloquee automáticamente (consulte el párrafo "Ciclo de limpieza de hornos con la función pirolítica").

## El programador electrónico no funciona:

- Si la pantalla muestra la letra "F" seguida de un número, póngase en contacto con el Servicio de asistencia más cercano. Indique el número que aparece después de la letra "F".

# SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

## Antes de contactar con el Servicio de asistencia:

1. Intentar resolver el problema consultando el apartado "Guía para la solución de problemas".
2. Vuelva a encender el horno para comprobar si se ha solucionado el problema.

**Si el fallo persiste después de estas comprobaciones, contacte con el Servicio de asistencia técnica más cercano.**
Indique lo siguiente:

- una breve descripción del problema;
- el tipo y el modelo exactos;
- el número de servicio (número que aparece después de la palabra "Service" en la placa de datos), que se encuentra en el borde derecho del interior del horno (visible con la puerta del horno abierta). El número de servicio también se incluye en el folleto de la garantía;
- la dirección completa;
- el número de teléfono.




Si es necesaria una reparación, diríjase a un **Centro de Asistencia Técnica autorizado** (que garantiza la utilización de piezas de recambio originales y una correcta reparación).

# LIMPIEZA




- **No utilice aparatos de limpieza con vapor.**
- **Limpie el horno sólo cuando esté frío al tacto.**
- **Desconecte el aparato de la red eléctrica.**

## Exterior del horno

**IMPORTANTE: no utilice detergentes corrosivos o abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con el aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo.**

- Limpie las superficies con un paño húmedo. Si está muy sucio, utilice una solución de agua con unas gotas de detergente para vajillas. Seque con un paño seco.

## Interior del horno

**IMPORTANTE: no utilice esponjas abrasivas ni raspadores o estropajos metálicos. Al cabo del tiempo, pueden deteriorar las superficies esmaltadas y el cristal de la puerta del horno.**

- Cuando termine de usar el horno, espere a que se enfríe y límpielo, de ser posible aún templado, para eliminar la suciedad y las manchas debidas a los residuos de los alimentos (por ej., los de alto contenido de azúcar).
- Utilice detergentes para horno de marca y siga atentamente las instrucciones del fabricante.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado. Puede retirar la puerta del horno para facilitar la limpieza (consulte MANTENIMIENTO).
- La resistencia superior del grill (consulte MANTENIMIENTO) se puede bajar (sólo en algunos modelos) para limpiar el techo interior del horno.

**NOTA: durante la cocción prolongada de alimentos con un alto contenido de agua (como pizza, verduras, etc.), puede acumularse condensación en el interior de la puerta y en torno a la junta. Cuando el horno esté frío, séquelo con un paño o una esponja.**

## ACCESORIOS:

- Sumerja los accesorios en agua con detergente para vajillas inmediatamente después de usarlos, utilizando guantes si aún están calientes.
- Los residuos de alimentos pueden eliminarse con facilidad con un cepillo o una esponja.

## Limpieza de la pared posterior y de los paneles laterales catalíticos del horno (si cuenta con ellos):

**IMPORTANTE: no utilice detergentes corrosivos o abrasivos, cepillos duros, estropajos para ollas ni aerosoles para horno que puedan dañar la superficie catalítica y arruinar sus propiedades de autolimpieza.**

- Haga funcionar el horno vacío a una temperatura de 200 °C durante una hora.
- A continuación, deje enfriar el aparato y elimine los residuos de alimentos con una esponja.

## Ciclo de limpieza de hornos con la función pirolítica (si la incluyen):




- **No toque el horno durante el ciclo de pirólisis.**
- **Impida que los niños se acerquen al horno durante el ciclo de pirólisis.**

Esta función permite eliminar la suciedad que se genera durante la cocción. Los residuos se queman (a una temperatura de aproximadamente 500 °C) produciendo acumulaciones que, una vez enfriado el horno, se pueden retirar fácilmente con una esponja húmeda. No active la función de pirólisis cada vez que termine un ciclo de cocción, sino sólo cuando el horno esté muy sucio o genere malos olores y humo durante el precalentado o la cocción.

- Si se va a instalar el horno debajo de la encimera, asegúrese de que, durante el ciclo de autolimpieza (pirólisis), los quemadores o placas eléctricas estén apagados.
- Antes de activar la función pirolítica, retire todos los accesorios del horno.
  El horno dispone de 2 funciones pirolíticas:

1. Ciclo económico (PYRO EXPRESS/ECO): el consumo es aproximadamente un 25% inferior respecto al ciclo pirolítico estándar. Actívelo con regularidad (cuando haya cocinado carne al menos 2 ó 3 veces seguidas).
2. Ciclo estándar (PYRO): garantiza la limpieza eficaz del horno cuando está muy sucio.

- En cualquier caso, tras un cierto número de cocciones que depende del grado de suciedad, la pantalla muestra un mensaje de aviso que recomienda efectuar un ciclo de autolimpieza.

**NOTA: durante la función pirolítica, la puerta del horno permanece bloqueada y es imposible abrirla hasta que la temperatura dentro de la cámara de cocción desciende por debajo del nivel de seguridad.**

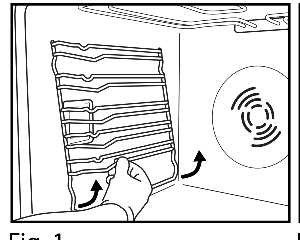
# MANTENIMIENTO

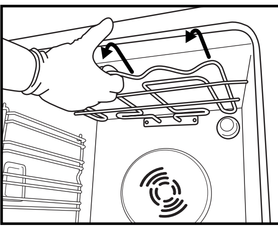


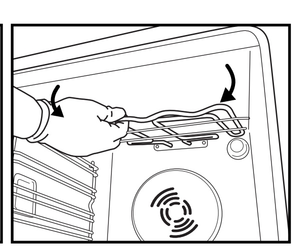

- **Utilice guantes de seguridad.**
- **Compruebe que el horno está frío antes de llevar a cabo las siguientes operaciones.**
- **Desconecte el aparato de la red eléctrica.**

## DESPLAZAMIENTO DE LA RESISTENCIA SUPERIOR (SÓLO EN ALGUNOS MODELOS)

1. Extraiga las rejillas laterales de soporte de accesorios (Fig. 1).
2. Extraiga ligeramente la resistencia (Fig. 2) y bájela (Fig. 3).
3. Para volver a situar la resistencia en su posición, elévela, tire de ella ligeramente hacia fuera, y compruebe que queda apoyada en los soportes laterales.


Fig. 1


Fig. 2


Fig. 3

# CAMBIO DE LA BOMBILLA DEL HORNO

**Para cambiar la bombilla posterior** (si el horno cuenta con ella):

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Desenrosque la tapa de la bombilla (Fig. 4), cambie la bombilla (consulte la nota sobre el tipo de bombilla) y vuelva a atornillar la tapa.
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

**Para cambiar la bombilla lateral** (si el horno cuenta con ella):

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Extraiga las rejillas laterales de soporte de accesorios, si las hay (Fig. 1).
3. Extraiga la tapa de la bombilla (Fig. 5) haciendo palanca con un destornillador plano hacia el exterior.
4. Cambie la bombilla (consulte la nota sobre el tipo de bombilla) (Fig. 6).
5. Coloque nuevamente la tapa de la bombilla y presiónela contra la pared del horno para engancharla correctamente (Fig. 7).
6. Extraiga las rejillas laterales de soporte de accesorios.
7. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

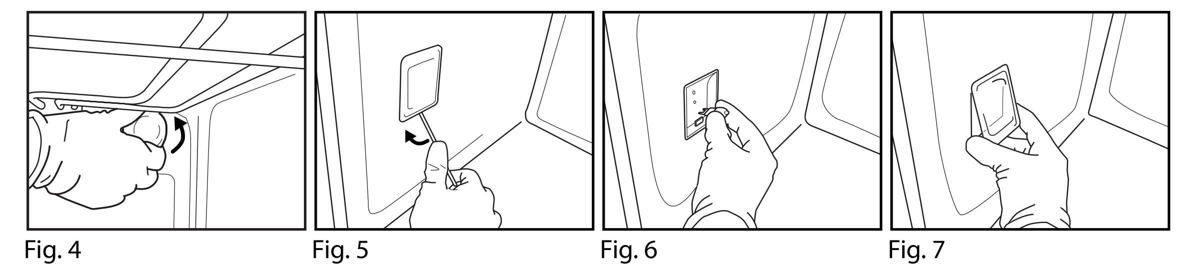


Fig. 4 Fig. 5 Fig. 6 Fig. 7

**NOTA:**

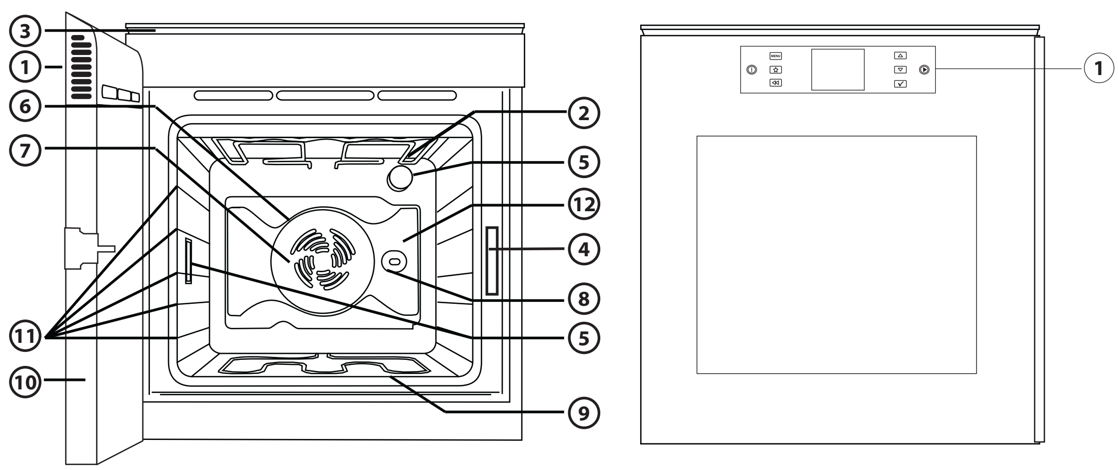
- Utilice sólo bombillas incandescentes de 25-40W/230V tipo E-14, T300 °C o bombillas halógenas de 20-40W/230 V tipo G9, T300 °C.
- Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio de asistencia.

**IMPORTANTE:**

- **No manipule las bombillas halógenas con las manos desnudas ya que las huellas digitales podrían dañarlas.**
- **No utilice el horno hasta que no haya colocado la tapa de la bombilla.**

# INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL HORNO

**SOBRE LA CONEXIÓN ELÉCTRICA, CONSULTE EL PÁRRAFO DEDICADO A LA INSTALACIÓN**




1. Panel de mandos
2. Resistencia superior/grill
3. Ventilador de refrigeración (no visible)
4. Placa de datos (no debe retirarse)
5. Luz
6. Resistencia circular (no visible)
7. Ventilador
8. Asador rotativo (si lo incluye)
9. Resistencia inferior (no visible)
10. Puerta con apertura hacia la derecha (disponible también la versión con apertura hacia la izquierda)
11. Posición de los estantes (de 1 a 5 comenzando desde abajo)
12. Pared posterior

**NOTA:**

- Durante la cocción es posible que el ventilador de refrigeración se active con intervalos para reducir al mínimo el consumo energético.
- Al final de la cocción, después de apagar el horno, es posible que el ventilador de refrigeración siga funcionando durante un rato.
- Al abrir la puerta durante la cocción, las resistencias se desactivan.

## ACCESORIOS INCLUIDOS DE SERIE

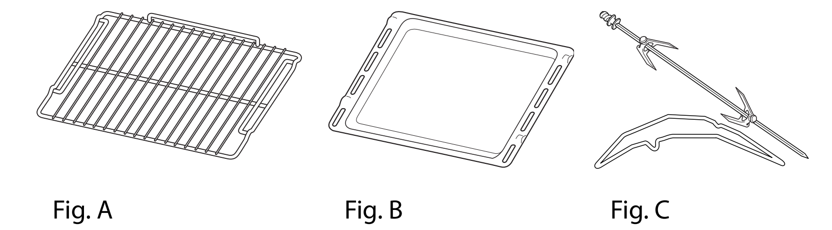


Fig. A Fig. B Fig. C

**A. PARRILLA (n. 2):** se puede utilizar para asar alimentos o como apoyo para fuentes, moldes de tartas y otros recipientes de cocción.

**B. GRASERA (n. 1):** colocada debajo de la parrilla, sirve para recoger la grasa; como bandeja, se puede emplear para cocinar carne, pescado, verduras, pan, etc.

**C. ASADOR ROTATIVO (n. 1):** para asar de modo uniforme grandes trozos de carne y aves.

## ACCESORIOS NO INCLUIDOS DE SERIE

Existen otros accesorios opcionales como, por ejemplo, la bandeja pastelera, los paneles catalíticos, etc. que se pueden comprar en el Servicio de Asistencia al Cliente.

# CÓMO INTRODUCIR LAS PARRILLAS Y OTROS ACCESORIOS DENTRO DEL HORNO

La parrilla y los demás accesorios disponen de un sistema de bloqueo para evitar su extracción involuntaria.

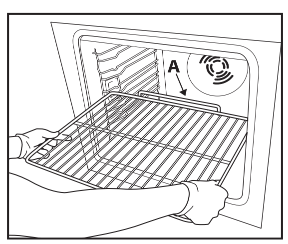



Fig. 1

1. Introduzca la parrilla en posición horizontal con la barra de tope “A” orientada hacia arriba (Fig. 1).
2. Incline la parrilla en correspondencia con el punto de bloqueo “B” (Fig. 2).

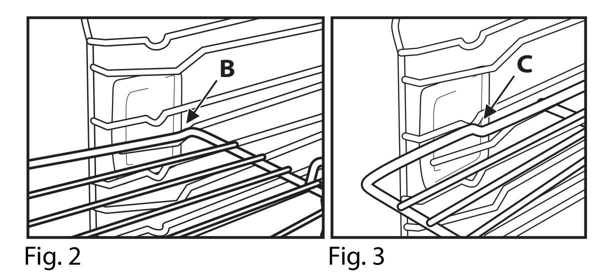



Fig. 2 Fig. 3

3. Coloque nuevamente la parrilla en posición horizontal y empújela hasta el fondo “C” (Fig. 3).
4. Para extraer la parrilla, repita las mismas operaciones en sentido inverso.

Para introducir otros accesorios como, por ejemplo, la grasera y la bandeja pastelera siga los mismos pasos. La curva de la parte plana, sirve para bloquear la parrilla.




**Al extraer los alimentos que se acaban de cocinar, utilizar guantes de protección y prestar atención para no tocar la parte interna de la puerta, ya que ésta podría cerrarse y causar quemaduras**

# DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL




**TECLAS TÁCTILES:** para utilizarlas, pulse el símbolo correspondiente (no es necesario presionar con fuerza).

Encendido/Apagado

MENU para acceder al MENÚ principal o volver a la pantalla inicial

para acceder a las 10 funciones más utilizadas

para volver a la pantalla anterior

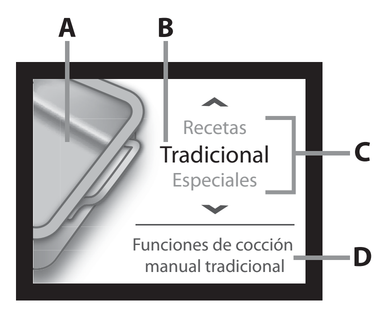
y explorar las funciones/opciones o regular los valores predefinidos

para seleccionar y confirmar los ajustes

para iniciar la cocción

# LISTA DE FUNCIONES

Al encender el horno pulsando la tecla , la pantalla muestra la siguiente información.




**A.** Imagen asociada a la función resaltada
**B.** Función resaltada que se puede seleccionar pulsando
**C.** Otras informaciones disponibles que se pueden seleccionar
**D.** Descripción de la función resaltada

# DETALLES DE LA FUNCIÓN

Una vez seleccionada la función deseada, pulse la tecla [✓] para ver en la pantalla más opciones e información.



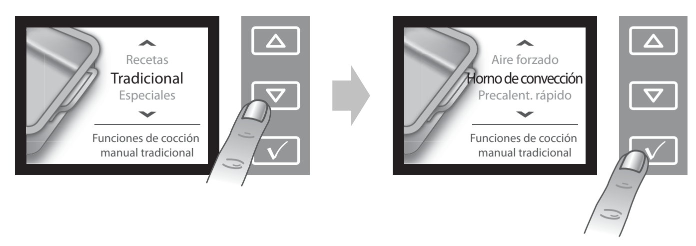

Utilice las flechas [△] y [▽] para pasar de una zona a otra: los valores modificables se visualizan con caracteres más grandes en color gris más oscuro. Pulse [✓] para seleccionar el valor, [△] y [▽] para modificarlo, y la tecla [✓] para confirmar.

# PRIMER USO - SELECCIÓN DEL IDIOMA Y AJUSTE DE LA HORA

Para poder utilizar correctamente el horno, deberá seleccionar el idioma deseado y ajustar la hora al encenderlo por primera vez. Para ello:

1. Pulse ⏻: la pantalla muestra los primeros tres idiomas de la lista.
2. Pulse las teclas [△] y [▽] para recorrer la lista.
3. Una vez seleccionado el idioma deseado, pulse [✓] para confirmarlo.
   A continuación, la hora 12:00 parpadeará en la pantalla.
4. Ajuste la hora pulsando las teclas [△] y [▽]. Para cambiar rápidamente los números, mantenga pulsada la tecla.
5. Pulse [✓] para confirmar la configuración: en la pantalla aparece la lista de funciones.

# SELECCIÓN DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN




1. Si el horno está apagado, pulse la tecla ⏻; en la pantalla aparecen las funciones de cocción.
2. Explore las distintas opciones pulsando las teclas [△] y [▽]: las funciones seleccionables aparecen en la pantalla en color gris más oscuro.
   **NOTA: si desea más información sobre la lista y la descripción de las funciones, consulte la tabla específica de página 34 y página 35.**
3. Seleccione la función pulsando la tecla [✓]: en la pantalla aparecen los ajustes de cocción. Si los valores predefinidos coinciden con los deseados, pulse la tecla de inicio ▶; en caso contrario, modifíquelos como se indica a continuación.

# SELECCIÓN DE LA POTENCIA DEL GRILL



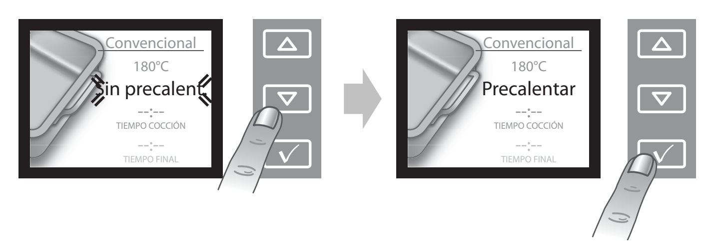

Para modificar la potencia del grill:

1. En el menú TRADICIONAL, seleccione la función GRILL con las teclas [△] y [▽], y pulse la tecla [✓] para confirmar.
2. Si la potencia predefinida coincide con la deseada, pulse la tecla ▶ para iniciar la cocción.
3. Si desea ajustar una potencia distinta, pulse las teclas [△] y [▽]para seleccionar otra opción y la tecla [✓] para confirmar.

## SELECCIÓN DE LA TEMPERATURA

1. Compruebe que el valor de temperatura (zona 1) esté seleccionado y pulse la tecla [✓] para seleccionar el parámetro que desea modificar: los valores de temperatura parpadean.
2. Pulse las teclas [△] y [▽] hasta alcanzar el valor deseado.
3. Pulse la tecla [✓] para confirmar y, a continuación, ▶. En la pantalla aparece el nivel recomendado para colocar los alimentos.
4. Pulse ▶ para iniciar la cocción.
   La temperatura de ajuste también se puede modificar durante la cocción siguiendo las instrucciones anteriores.
5. Al finalizar la cocción, aparece el mensaje de fin de cocción. Ahora, apague el horno pulsando la tecla ⏻ o si lo desea prolongue la cocción pulsando [△]. Al apagar el horno, la pantalla muestra la barra de enfriado que indica la temperatura dentro del horno.

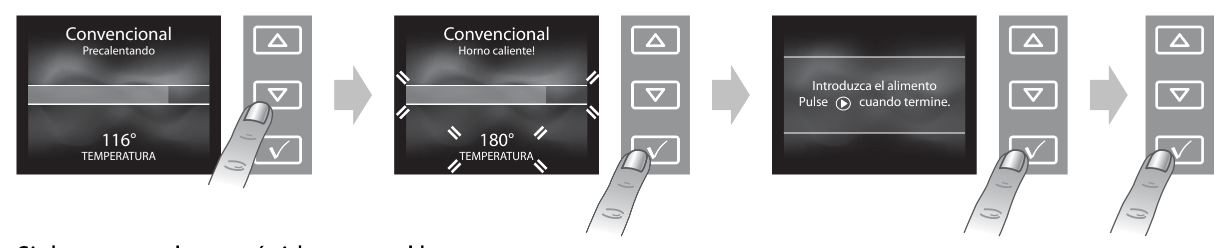
## PRECALENTADO DE LA CÁMARA DE COCCIÓN




Si desea precalentar el horno antes de colocar los alimentos en su interior:

1. Seleccione la función de precalentado con las teclas [△] y [▽].
2. Pulse la tecla [✓] para confirmar: el mensaje “Sin precalentado” parpadea.
3. Modifique la opción con la tecla [△] o [▽]: en la pantalla aparece “Precalentado”.
4. Pulse la tecla [✓] para confirmar la opción seleccionada.

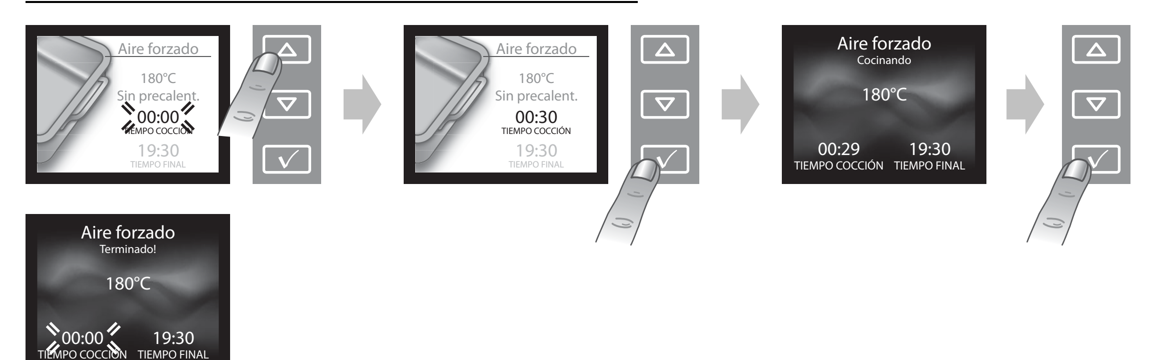
## PRECALENTADO RÁPIDO




Si desea precalentar rápidamente el horno:

1. Seleccione la función de precalentado rápido con las teclas [△] y [▽].
2. Confirme con la tecla [✓]: en la pantalla aparecen los ajustes de precalentado.
3. Si la temperatura propuesta coincide con la deseada, pulse la tecla ▶; para modificarla, siga las instrucciones de los parágrafos anteriores. Cuando el horno alcanza la temperatura de ajuste, se activa una señal acústica. Al completarse la fase de precalentado, el horno selecciona automáticamente la función Convencional ▭.
   Introduzca los alimentos e inicie la cocción.
4. Si desea seleccionar una función de cocción distinta, pulse [MENU] y seleccione la función deseada.

## SELECCIÓN DEL TIEMPO DE COCCIÓN

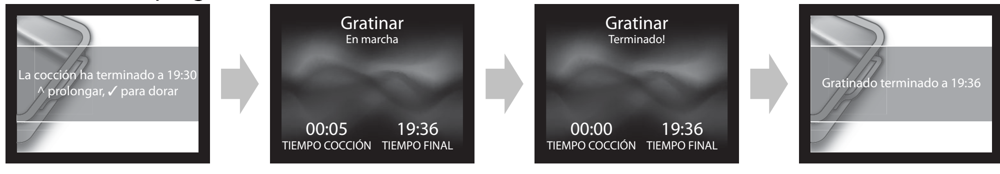



Esta función permite programar el intervalo de cocción, entre un mínimo de un minuto y el tiempo máximo permitido para la función seleccionada; transcurrido dicho tiempo, el horno se apaga automáticamente.

1. Para ajustar la función, seleccione la opción “TIEMPO COCCIÓN” con las teclas [△] y [▽].
2. Pulse la tecla [✓] para seleccionar el parámetro; en la pantalla parpadea “00:00”.
3. Modifique el valor con las teclas [△] y [▽] hasta que en la pantalla aparezca el tiempo de cocción deseado.
4. Pulse la tecla [✓] para confirmar el valor seleccionado.

## GRATINADO

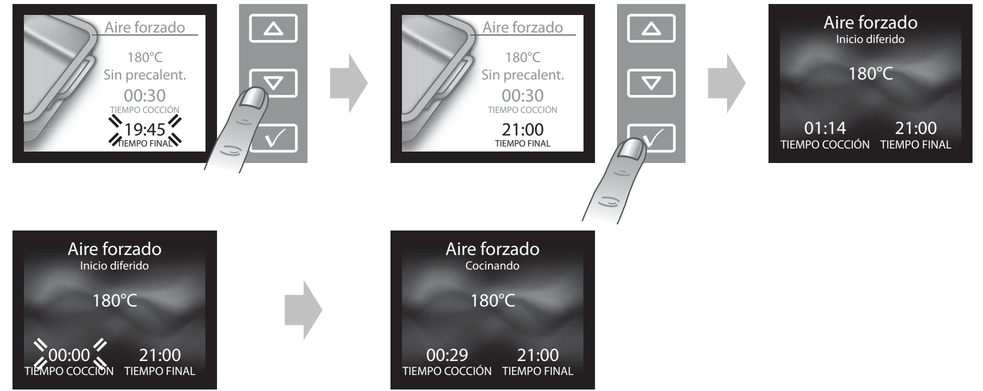
Si la función lo prevé, la pantalla muestra al terminar la cocción la opción para gratinar los alimentos. Esta función sólo se activa cuando se ha programado el intervalo de cocción.




Al cumplirse el tiempo de cocción, la pantalla muestra "^ para prolongar ✓ para dorar". Pulsando la tecla [✓], el horno iniciará una fase de gratinado de 5 minutos. Esta función sólo se puede activar una vez.

## SELECCIÓN DE LA HORA DE FIN DE COCCIÓN E INICIO DIFERIDO

La hora final de cocción se puede programar retardando la activación del horno hasta un máximo de 23 horas y 59 minutos a partir de la hora actual. Para ello, es necesario programar un intervalo de cocción. **Este tipo de ajuste sólo es posible si la función seleccionada no requiere precalentar el horno.**

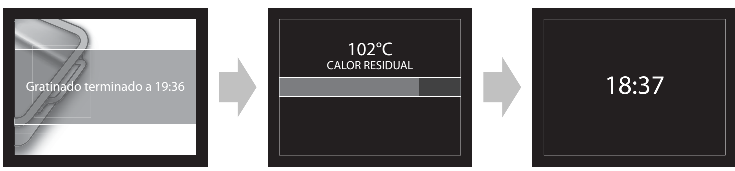



Al programar el intervalo de cocción, la pantalla muestra la hora final de cocción (por ejemplo 19:45). Para retardar el fin de cocción y retrasar la activación del horno:

1. Seleccione la hora de fin de cocción con las teclas [△] y [▽].
2. Pulse la tecla [✓] para confirmar: la hora de fin de cocción parpadea.
3. Retrase la hora de fin de cocción con las teclas [△] y [▽] hasta alcanzar el valor deseado.
4. Pulse la tecla [✓] para confirmar el valor seleccionado.
5. Pulse la tecla ▶. En la pantalla aparece el nivel recomendado para colocar los alimentos.
6. Pulse la tecla ▶ para activar la función. El horno iniciará la cocción al cumplirse el tiempo de espera calculado para que la cocción termine a la hora programada (por ejemplo, si el tiempo de cocción de un alimento es 30 minutos y la hora de fin de cocción programada es 21:00, el horno iniciará la cocción a las 20:30).

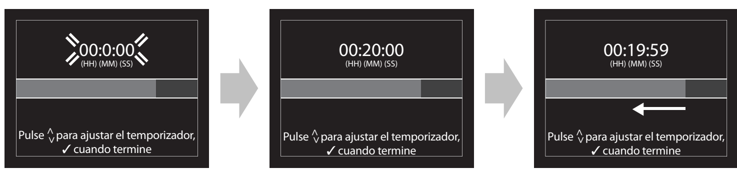
**NOTA: durante la fase de espera, es posible iniciar el ciclo de cocción pulsando la tecla ▶.**
**Los valores de ajuste (temperatura, nivel del grill y tiempo de cocción) se pueden modificar en cualquier momento del ciclo con las teclas [△] y [▽], y la tecla [✓] siguiendo las instrucciones de los parágrafos anteriores.**

## INDICADOR DE CALOR RESIDUAL DENTRO DEL HORNO




Si la temperatura dentro de la cámara de cocción supera los 50 °C al terminar la cocción o al apagar el horno, la pantalla muestra la temperatura actual y la barra de enfriado. Cuando el calor residual alcanza los 50 °C, la pantalla muestra la hora actual.

## CUENTAMINUTOS



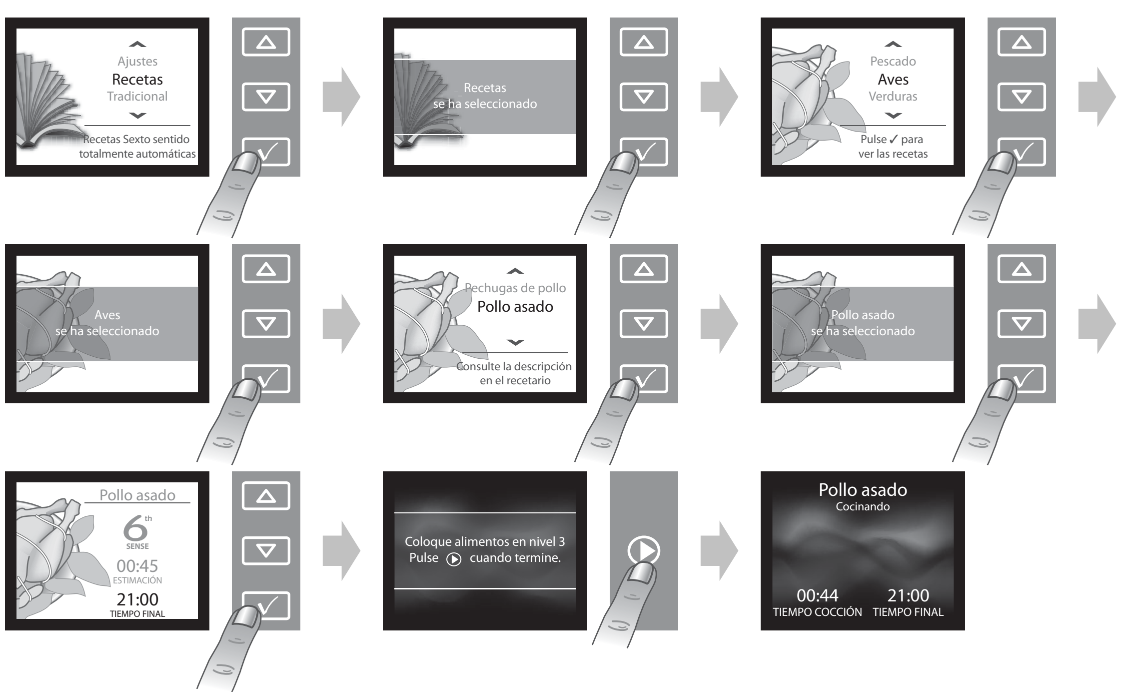

Esta función sólo se puede utilizar cuando el horno está apagado y es útil para controlar el tiempo de cocción de la pasta. El tiempo máximo de ajuste es 1 hora y 30 minutos.

1. Pulse la tecla ✓ con el horno apagado: en la pantalla aparece "00:00:00".
2. Pulse las teclas △ y ▽ para seleccionar el tiempo deseado.
3. Pulse la tecla ✓ para iniciar la cuenta atrás. Al cumplirse el tiempo programado, en la pantalla parece "00:00:00" y se activa una señal acústica. Ahora podrá prolongar el tiempo siguiendo las instrucciones ya descritas o desactivar el cuentaminutos pulsando la tecla ✓ (la pantalla muestra la hora actual).

## RECETAS

Gracias a la tecnología "Sexto sentido", es posible utilizar 30 recetas preprogramadas con la función y la temperatura de cocción ideales.

Consulte el recetario sólo para conocer los ingredientes y los pasos de preparación del plato. Para el resto, proceda como se indica a continuación:




1. Seleccione "RECETAS" con las teclas △ y ▽, y pulse ✓ para confirmar.
2. Seleccione los alimentos que desea cocinar.
3. Confirme con la tecla ✓.
4. Seleccione la receta deseada con las teclas △ y ▽.
5. Confirme con la tecla ✓: la pantalla muestra el tiempo indicativo de cocción.
6. Introduzca los alimentos en el horno y pulse la tecla ▶. En la pantalla aparece el nivel recomendado para colocar los alimentos.
7. Pulse la tecla ▶ para iniciar la cocción. Para retardar la cocción, consulte el parágrafo específico.




**NOTAS: algunos alimentos se han de girar o mezclar a mitad de la cocción: el horno emite una señal acústica y la pantalla muestra el tipo de operación requerida.**

**El tiempo de cocción que aparece al inicio es sólo indicativo: es posible que aumente automáticamente durante la cocción.**

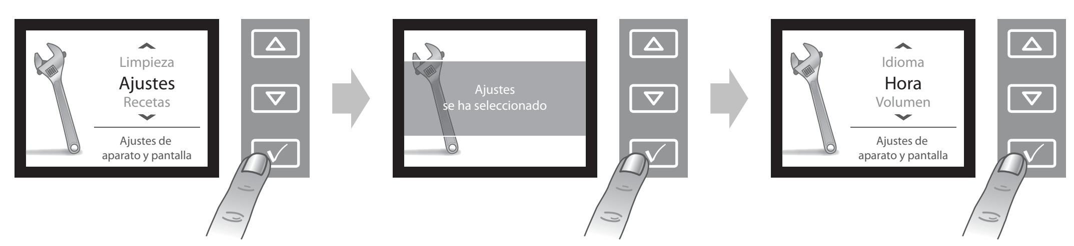
Unos instantes antes de que se cumpla el tiempo de cocción, el horno le avisará para que compruebe si los alimentos han alcanzado el punto de cocción deseado. Si no lo han alcanzado, al finalizar la cocción podrá prolongar manualmente el tiempo de cocción con las teclas △ y ▽.

## MÉTODOS ABREVIADOS




1. Pulse la tecla ☆: la pantalla muestra las 10 funciones más utilizadas.
2. Recorra la lista con las teclas △ y ▽.
3. Pulse ✓ para seleccionar la función deseada.
4. Para modificar los valores de ajuste de la función seleccionada, siga las instrucciones de los parágrafos anteriores.

## AJUSTES




1. Si desea modificar algunos parámetros de la pantalla, seleccione "AJUSTES" en el menú principal con las teclas △ y ▽.
2. Confirme con la tecla ✓: en la pantalla aparecen los parámetros que puede modificar (idioma, volumen de la señal acústica, brillo de la pantalla, hora del día, ahorro energético).
3. Seleccione el parámetro que desea modificar con las teclas △ y ▽.
4. Pulse la tecla ✓ para confirmar.
5. Siga las instrucciones de la pantalla para modificar el parámetro.
6. Pulse la tecla ✓; en la pantalla aparece el mensaje que confirma la operación.

**NOTA:** cuando el horno está apagado y la función MODO ECO (ahorro energético) está activada (ON), la pantalla se apaga a los pocos segundos. Si la función no está activada (OFF), transcurridos unos segundos disminuye el brillo de la pantalla.

## BLOQUEO DE LAS TECLAS (KEY-LOCK)

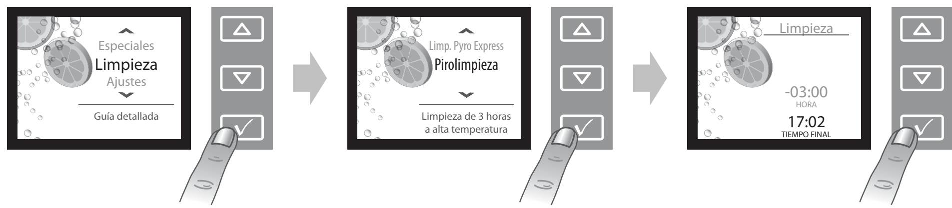
Esta función permite bloquear las teclas del panel de mandos.

Para activarla, pulsar simultáneamente las teclas ⏪ y ✓ durante al menos 3 segundos. Cuando está activada, las funciones de las teclas se bloquean y aparece en pantalla un mensaje de aviso. Esta función también se puede activar durante la cocción.

Para desactivarla, repetir la secuencia anterior. Aunque las teclas estén bloqueadas, es posible apagar el horno con la tecla ⏻.

# LIMPIEZA AUTOMÁTICA DEL HORNO

Para la descripción de esta función, consultar el capítulo LIMPIEZA y la tabla de funciones, página 34.




Para dar inicio al ciclo de limpieza automática del horno (pirólisis):

1. Seleccionar "Limpieza" en el menú principal con las teclas [△] y [▽].
2. Pulsar la tecla [✓]: aparecen en pantalla "Pirólisis Express" y "Pirólisis".
3. Seleccionar uno de los dos ciclos con las teclas [△] y [▽], confirmar con [✓]: aparecen en pantalla la duración y la hora del fin del ciclo elegido (es posible retardar la hora del fin del ciclo con el mismo procedimiento indicado en "AJUSTE DE LA HORA DE COCCIÓN/INICIO DIFERIDO").




4. Pulsar la tecla (▶): aparecen en pantalla las instrucciones para dar inicio al ciclo. Seguir las instrucciones y confirmar con la tecla [✓].




5. Tras la última confirmación, el horno da inicio al ciclo y la puerta se bloquea: aparece en pantalla un mensaje de aviso que dura tres segundos. Inmediatamente después aparece en pantalla la barra que indica el estado de avance del ciclo en curso.
   **NOTA: si antes del bloqueo automático se abre la puerta del horno, aparece en pantalla un mensaje de aviso. Una vez cerrada la puerta, reiniciar el ciclo pulsando la tecla [✓].**




6. Terminado el ciclo, aparece en pantalla un mensaje de aviso parpadeante seguido de la visualización de la barra que indica el enfriamiento en curso. Se visualiza la temperatura residual. La puerta del horno permanece bloqueada hasta alcanzar la temperatura de seguridad. Se visualiza la hora corriente.

# TABLA DE DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES

| | | |
|---|---|---|
| | **MENÚ PRINCIPAL** | |
| | **AJUSTES** | Para configurar la pantalla (idioma, hora, brillo, volumen de la señal acústica y ahorro energético). |
| | **RECETAS** | Para seleccionar 30 recetas distintas predefinidas (consulte el recetario adjunto). El horno ajusta automáticamente la temperatura, la función y el tiempo de cocción. Es importante seguir al pie de la letra los consejos sobre la preparación, los accesorios y los niveles de cocción del recetario. |
| | **LIMPIEZA AUTOMÁTICA** | Para eliminar la suciedad generada por la cocción con un ciclo a altísima temperatura (aprox. 500°). Es posible elegir entre dos ciclos de autolimpieza: un ciclo reducido (Pyro Express) y uno completo (Pyro). Se recomienda utilizar el ciclo reducido en caso de ejecutar esta función con intervalos regulares, y el ciclo completo si el horno está muy sucio. |
| | **TRADICIONAL** | Consulte FUNCIONES TRADICIONALES. |
| | **ESPECIALES** | Consulte FUNCIONES ESPECIALES. |
| | **FUNCIONES TRADICIONALES** | |
| | **PRECALENTADO RÁPIDO** | Para precalentar el horno con rapidez. |
| | **CONVENCIONAL** | Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel. Utilizar el 3er nivel. Para cocinar pizzas, tartas saladas o dulces con relleno líquido utilizar el 1° o 2° nivel. No es necesario precalentar el horno. |
| | **GRILL** | Para cocinar chuletas, brochetas, salchichas, gratinar verduras y tostar pan. Se recomienda poner los alimentos en el 4° ó 5° nivel. Para cocinar carne a la parrilla se recomienda utilizar una grasera que recoja el líquido de cocción. Ponerla en el 3°/ 4° nivel añadiendo medio litro de agua. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada. |
| | **TURBO GRILL** | Para asar grandes trozos de carne (muslos, rosbif, pollos). Poner los alimentos en los niveles centrales. Se recomienda utilizar una grasera que recoja el líquido de cocción. Ponerla en el 1°/ 2° nivel añadiendo medio litro de agua. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada. Con esta función es posible utilizar el asador rotativo, si este accesorio está presente. |
| | **AIRE FORZADO** | Para cocinar simultáneamente en dos o tres niveles diferentes alimentos que requieran la misma temperatura de cocción (ej.: pescado, verdura, postres). La función permite cocinar sin transmitir olores de un alimento al otro. Utilizar el 3er nivel para cocinar en un solo nivel, el 1° y el 4° para cocinar en dos niveles y el 1°, el 3° y el 5° para cocinar en tres niveles. No es necesario precalentar el horno. |
| | **HORNO DE CONVECCIÓN** | Para cocinar carnes o tartas con relleno líquido (dulces o saladas) en un solo nivel. Utilizar el 3er nivel. No es necesario precalentar el horno. |

| FUNCIONES ESPECIALES | | | |
|---|---|---|---|
| | **DESCONGELAR** | | Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda poner los alimentos en el nivel central. Se sugiere dejar el alimento en su envase para impedir la deshidratación de la superficie. |
| | **MANTENER CALIENTE** | | Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados (p. ej. carnes, fritos y flanes). Se recomienda poner los alimentos en el nivel central. La función no se activa si la temperatura en la cámara de cocción supera los 65 °C. |
| | **FERMENTAR MASAS** | | Optimiza la fermentación de la masa dulce o salada. Para garantizar la calidad de fermentación, la función no se activa si la temperatura en la cámara de cocción supera los 40 °C. Poner la masa en el 2° nivel. No es necesario precalentar el horno. |
| | **PRE-COCINADOS** | | Para cocinar alimentos precocinados, conservados a temperatura ambiente o en expositor frigorífico (galletas, preparados líquidos para tartas, muffins, primeros platos y productos como el pan). Esta función permite cocinar cualquier alimento de manera rápida y delicada; también se puede utilizar para calentar alimentos ya cocinados. seguir las instrucciones contenidas en el envase de los alimentos. No es necesario precalentar el horno. |
| | **MAXI-COCCIÓN** | | Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Utilizar el 1° o el 2° nivel según las dimensiones de la carne. No es necesario precalentar el horno. Se recomienda dar la vuelta a los alimentos durante la cocción para obtener un resultado homogéneo por ambos lados. Humedecer la carne periódicamente para que no se seque en exceso. |
| | **ALIMENTOS CONGELADOS** | **Lasaña** | La función optimiza automáticamente la temperatura y modalidad de cocción para 5 categorías distintas de alimentos congelados. Utilizar el 2° o 3er nivel de cocción. No es necesario precalentar el horno. |
| | | **Pizza** | |
| | | **Strudel** | |
| | | **Patatas fritas** | |
| | | **Pan** | |
| | | **Personalizado** | Es posible ajustar un valor de temperatura entre 50 y 250 °C para cocinar productos de otro tipo. |

# TABLA DE COCCIÓN

| Receta | Función | Precalentado | Estante (desde la base) | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Accesorios |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Bizcochos** | CONVENCIONAL | - | 2 / 3 | 160-180 | 30-90 | Molde sobre parrilla |
| | AIRE FORZADO | - | 1-4 | 160-180 | 30-90 | Niv. 4: molde sobre parrilla<br>Niv. 1: molde sobre parrilla |
| **Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)** | HORNO DE CONVECCIÓN | - | 3 | 160-200 | 35-90 | Grasera / bandeja pastelera o molde sobre parrilla |
| | AIRE FORZADO | - | 1-4 | 160-200 | 40-90 | Niv. 4: molde sobre parrilla<br>Niv. 1: molde sobre parrilla |
| **Galletas, tartitas** | CONVENCIONAL | - | 3 | 170-180 | 20-45 | Grasera o bandeja pastelera |
| | AIRE FORZADO | - | 1-4 | 160-170 | 20-45 | Niv. 4: parrilla<br>Niv. 1: grasera o bandeja pastelera |
| | AIRE FORZADO | - | 1-3-5 | 160-170 | 20-45 | Niv. 5: bandeja sobre parrilla<br>Niv. 3: bandeja sobre parrilla<br>Niv. 1: grasera o bandeja pastelera |
| **Masa pastelera** | CONVENCIONAL | - | 3 | 180-200 | 30-40 | Grasera o bandeja pastelera |
| | AIRE FORZADO | - | 1-4 | 180-190 | 35-45 | Niv. 4: bandeja sobre parrilla<br>Niv. 1: grasera o bandeja pastelera |
| | AIRE FORZADO | - | 1-3-5 | 180-190 | 35-45 | Niv. 5: bandeja sobre parrilla<br>Niv. 3: bandeja sobre parrilla<br>Niv. 1: grasera o bandeja pastelera |
| **Merengues** | CONVENCIONAL | - | 3 | 90 | 110-150 | Grasera o bandeja pastelera |
| | AIRE FORZADO | - | 1-4 | 90 | 140-160 | Niv. 4: bandeja sobre parrilla<br>Niv. 1: grasera o bandeja pastelera |
| | AIRE FORZADO | - | 1-3-5 | 90 | 140-160 | Niv. 5: bandeja sobre parrilla<br>Niv. 3: bandeja sobre parrilla<br>Niv. 1: grasera o bandeja pastelera |
| **Pan, pizza, focaccia** | CONVENCIONAL | - | 1 / 2 | 190-250 | 20-50 | Grasera o bandeja pastelera |
| | AIRE FORZADO | - | 1-4 | 190-250 | 25-50 | Niv. 4: bandeja sobre parrilla<br>Niv. 1: grasera o bandeja pastelera |
| | AIRE FORZADO | - | 1-3-5 | 190-250 | 25-50 | Niv. 5: bandeja sobre parrilla<br>Niv. 3: bandeja sobre parrilla<br>Niv. 1: grasera o bandeja pastelera |
| **Tartas saladas (tarta de verduras, quiche)** | HORNO DE CONVECCIÓN | - | 3 | 180-190 | 40-55 | Molde sobre parrilla |
| | AIRE FORZADO | - | 1-4 | 180-190 | 45-60 | Niv. 4: molde sobre parrilla<br>Niv. 1: molde sobre parrilla |
| | AIRE FORZADO | - | 1-3-5 | 180-190 | 45-60 | Niv. 5: molde sobre parrilla<br>Niv. 3: molde sobre parrilla<br>Niv. 1: grasera o bandeja pastelera + molde |

| Receta | Función | Precalentado | Estante (desde la base) | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Accesorios |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Volovanes, canapés de hojaldre** | CONVENCIONAL | - | 3 | 190-200 | 20-30 | Grasera o bandeja pastelera |
| | AIRE FORZADO | - | 1-4 | 180-190 | 20-40 | Niv. 4: bandeja sobre parrilla |
| | | | | | | Niv. 1: grasera o bandeja pastelera |
| | AIRE FORZADO | - | 1-3-5 | 180-190 | 20-40 | Niv. 5: bandeja sobre parrilla |
| | | | | | | Niv. 3: bandeja sobre parrilla |
| | | | | | | Niv. 1: grasera o bandeja pastelera |
| **Lasaña, pasta al horno, canelones, budines** | CONVENCIONAL | - | 3 | 190-200 | 45-55 | Bandeja sobre parrilla |
| **Cordero, ternera, buey, cerdo 1 Kg** | CONVENCIONAL | - | 3 | 190-200 | 80-110 | Grasera o bandeja sobre parrilla |
| **Pollo, conejo, pato 1 Kg** | CONVENCIONAL | - | 3 | 200-230 | 50-100 | Grasera o bandeja sobre parrilla |
| **Pavo, oca 3 Kg** | CONVENCIONAL | - | 2 | 190-200 | 80-130 | Grasera o bandeja sobre parrilla |
| **Pescado al horno/en papillote (lomos, entero)** | CONVENCIONAL | - | 3 | 180-200 | 40-60 | Grasera o bandeja sobre parrilla |
| **Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)** | HORNO DE CONVECCIÓN | - | 2 | 180-200 | 50-60 | Bandeja sobre parrilla |
| **Pan tostado** | GRILL | - | 5 | Alto | 3-5 | Parrilla |
| **Filetes, rodajas de pescado** | GRILL | - | 3-4 | Medio | 20-30 | Niv. 4: parrilla (girar a mitad de la cocción) |
| | | | | | | Niv. 3: grasera con agua |
| **Salchichas, brochetas, costillas, hamburguesas** | GRILL | - | 4-5 | Medio-Alto | 15-30 | Niv. 5: parrilla (girar a mitad de la cocción) |
| | | | | | | Niv. 4: grasera con agua |
| **Pollo asado 1-1,3 Kg** | TURBO GRILL | - | 1-2 | Medio | 55-70 | Niv. 2: parrilla (girar en el segundo tercio de la cocción) |
| | | | | | | Niv. 1: grasera con agua |
| | | - | 1-2 | Alto | 60-80 | Niv. 2: asador rotativo |
| | | | | | | Niv. 1: grasera con agua |
| **Rosbif poco hecho 1 Kg** | TURBO GRILL | - | 3 | Medio | 35-45 | Bandeja sobre parrilla (girar en el segundo tercio de la cocción si es necesario) |
| **Pierna de cordero** | TURBO GRILL | - | 3 | Medio | 60-90 | Grasera o bandeja sobre parrilla (girar en el segundo tercio de la cocción si es necesario) |
| **Patatas asadas** | TURBO GRILL | - | 3 | Medio | 45-55 | Grasera o bandeja pastelera (girar en el segundo tercio de la cocción si es necesario) |
| **Verduras gratinadas** | TURBO GRILL | - | 3 | Alto | 10-15 | Bandeja sobre parrilla |
| **Lasañas y carnes** | AIRE FORZADO | - | 1-4 | 200 | 50-100 | Niv. 4: bandeja sobre parrilla |
| | | | | | | Niv. 1: grasera o bandeja sobre parrilla |
| **Carnes y patatas** | AIRE FORZADO | - | 1-4 | 200 | 45-100 | Niv. 4: bandeja sobre parrilla |
| | | | | | | Niv. 1: grasera o bandeja sobre parrilla |

| Receta | Función | Precalentado | Estante (desde la base) | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Accesorios |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Pescados y verduras** | AIRE FORZADO | - | 1-4 | 180 | 30-50 | Niv. 4: bandeja sobre parrilla<br>Niv. 1: grasera o bandeja sobre parrilla |
| **Pizzas congeladas** | ALIMENTOS CONGELADOS | - | 3 | Automático | 10-15 | Grasera, bandeja pastelera o parrilla |
| | | - | 1-4 | Automático | 15-20 | Niv. 4: bandeja sobre parrilla<br>Niv. 1: grasera o bandeja pastelera |
| | | - | 1-3-5 | Automático | 20-30 | Niv. 5: bandeja sobre parrilla<br>Niv. 3: grasera o bandeja pastelera<br>Niv. 1: bandeja sobre parrilla |
| | | - | 1-3-4-5 | Automático | 20-30 | Niv. 5: bandeja sobre parrilla<br>Niv. 4: grasera o bandeja pastelera<br>Niv. 3: grasera o bandeja pastelera<br>Niv. 1: bandeja sobre parrilla |

**Tabla de Recetas Probadas (de acuerdo con las normas IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 y DIN 3360-12:07:07)**

| Receta | Función | Precalentado | NIVEL (desde el inferior) | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Accesorios y notas |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1** | | | | | | |
| Galletas de pastaflora (Shortbread) | CONVENCIONAL | - | 3 | 170 | 20-30 | Grasera, bandeja pastelera |
| | AIRE FORZADO | - | 1-4 | 160 | 20-30 | Niv. 4: bandeja pastelera<br>Niv. 1: grasera |
| **IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2** | | | | | | |
| Pasteles (Small cakes) | CONVENCIONAL | - | 3 | 170 | 25-35 | Grasera, bandeja pastelera |
| | AIRE FORZADO | - | 1-4 | 160 | 30-40 | Niv. 4: bandeja pastelera<br>Niv. 1: grasera |
| | AIRE FORZADO | - | 1-3-5 | 160 | 35-45 | Niv. 5: bandeja sobre parrilla<br>Niv. 3: bandeja pastelera<br>Niv. 1: grasera |
| **IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1** | | | | | | |
| Bizcocho sin grasa (Fatless sponge cake) | CONVENCIONAL | - | 2 | 170 | 30-40 | Molde sobre parrilla |
| **IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2** | | | | | | |
| Dos tartas de manzana (Two apple pies) | CONVENCIONAL | - | 2 / 3 | 185 | 70-90 | Molde sobre parrilla |
| | AIRE FORZADO | - | 1-4 | 175 | 75-95 | Niv. 4: molde sobre parrilla<br>Niv. 1: molde sobre parrilla |
| **IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1** | | | | | | |
| Tostada (Toast) | GRILL | - | 5 | Alto | 3-5 | Parrilla |
| **IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1** | | | | | | |
| Hamburguesa (Burgers) | GRILL | - | 5 | Alto | 20-30 | Niv. 5: parrilla (girar a mitad de la cocción)<br>Niv. 4: grasera con agua |
| **DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3** | | | | | | |
| Tarta de manzana, tarta en molde (Apple cake, yeast tray cake) | CONVENCIONAL | - | 3 | 180 | 35-45 | Grasera, bandeja pastelera |
| | AIRE FORZADO | - | 1-4 | 160 | 55-65 | Niv. 4: bandeja pastelera<br>Niv. 1: grasera |
| **DIN 3360-12:07 § 6.6** | | | | | | |
| Asado de cerdo (Roast pork) | MAXI-COCCIÓN | - | 2 | 170 | 110-150 | Niv. 2: grasera |
| **DIN 3360-12:07 annex C** | | | | | | |
| Tarta plana (Flat cake) | CONVENCIONAL | - | 3 | 170 | 40-50 | Grasera, bandeja pastelera |
| | AIRE FORZADO | - | 1-4 | 170 | 45-55 | Niv. 4: bandeja pastelera<br>Niv. 1: grasera |

La tabla de cocción indica cuáles son las funciones y las temperaturas más adecuadas para obtener óptimos resultados al utilizar las recetas. Si desea efectuar una cocción por convección en un solo nivel, utilice el tercer nivel y la temperatura recomendada para “AIRE FORZADO” en varios niveles.
Cuando cocine los alimentos a la parrilla, deje 3 ó 4 cm libres a partir del borde frontal de la parrilla para poder extraerla con facilidad.

# INSTRUCCIONES DE USO Y CONSEJOS

## Cómo utilizar la tabla de cocción

La tabla indica cuál es la función más adecuada para cada tipo de alimento, y si se puede cocinar en uno o más estantes al mismo tiempo. Los tiempos de cocción se inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluido el precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son sólo orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores recomendados más bajos, y si la cocción es insuficiente, aumente los valores. Utilice los accesorios suministrados y, de ser posible, moldes y bandejas metálicos oscuros. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo Pyrex o de cerámica, aunque debe recordar que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores. Para obtener resultados óptimos, siga atentamente las recomendaciones de la tabla de cocción respecto al uso de accesorios (suministrados) y su colocación en los distintos estantes.

### Cocción de diversos alimentos a la vez

La función "AIRE FORZADO", permite cocinar al mismo tiempo distintos alimentos (por ejemplo: pescado y verduras), utilizando estantes diferentes. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

### Postres

- Cocine los postres delicados con la función convencional y sólo en un estante. Utilice moldes metálicos oscuros y colóquelos siempre sobre la parrilla suministrada. Para cocinar en más de un estante, seleccione la función de aire forzado y disponga los moldes en los estantes de modo que la circulación de aire caliente sea óptima.
- Para saber si un bizcocho está listo, introduzca un palillo en el centro. Si al retirar el palillo está limpio, el bizcocho está a punto.
- Si utiliza moldes antiadherentes, no coloque mantequilla en los bordes, ya que es posible que el bizcocho no fermente de manera homogénea en torno a los bordes.
- Si el bizcocho se apelmaza durante la cocción, utilice una temperatura más baja en la siguiente ocasión. También puede reducir la cantidad de líquido de la masa y mezclarla con mayor suavidad.
- Para tartas con relleno húmedo (tartas de queso o de frutas) utilice la función "HORNO DE CONVECCIÓN". Si la base del bizcocho o tarta se humedece, baje el estante y salpique la base con miga de pan o de galletas antes de añadir el relleno.

### Carnes

- Utilice cualquier tipo de bandeja de horno o fuente Pyrex adecuado al tamaño de la pieza de carne que va a cocinar. En el caso de asados, es conveniente añadir caldo a la base de la bandeja y rociar la carne durante la cocción para realzar el sabor. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar en el horno durante 10 o 15 minutos, o envuélvalo en papel de aluminio.
- Cuando desee gratinar carne, elija cortes de carne de igual grosor para obtener un resultado de cocción uniforme. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados. Para evitar que la carne se queme en el exterior, baje la posición de la parrilla alejándola del grill. Gire la carne en el segundo tercio del tiempo de cocción.

Para recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una bandeja colectora con medio litro de agua directamente debajo de la parrilla en la que se cocina la carne. Reponga el líquido cuando sea necesario.

### Asador rotativo (sólo en algunos modelos)

Utilice este accesorio para asar de modo uniforme grandes piezas de carne y aves. Coloque la carne en la barra, átela con cuerda si se trata de pollo, y compruebe que está firme antes de introducir la barra en el apoyo de la pared frontal del horno. Para evitar el humo y recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una bandeja colectora con medio litro de agua en el primer nivel. La barra tiene una asa de plástico que se debe retirar antes de iniciar la cocción, y usarse al final para evitar quemaduras al retirar la carne del horno.

### Pizza

Engrase ligeramente las bandejas para que la pizza tenga una base crujiente. Esparza la mozzarella sobre la pizza en el segundo tercio del tiempo de cocción.

### Función de fermentación

Es conveniente cubrir siempre la masa con un paño húmedo antes de introducirla en el horno. Al utilizar esta función, el tiempo de leudado de la masa se reduce en un tercio que si se hace a temperatura ambiente (20-25°C). El tiempo de fermentación de una pizza de 1 kg es aproximadamente de una hora.